

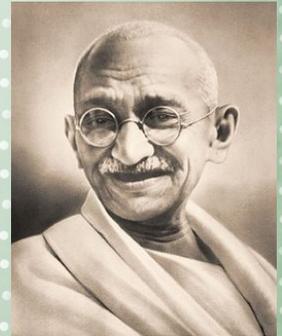
Feliz Navidad 2013



¿CUALES SON LOS FACTORES QUE DESTRUYEN AL SER HUMANO?

La Política sin principios, el Placer sin compromiso,
la Riqueza sin trabajo, la Sabiduría sin carácter,
los Negocios sin moral, la Ciencia sin humanidad
y la Oración sin caridad.

M.K. Gandhi



Es navidad cada vez que sonrías a un
hermano y le tiendes la mano.
Es navidad cada vez que estás en silencio
para escuchar al otro.
Es navidad cada vez que
reconoces con humildad
tus límites y tu debilidad.

Beate Teresa de





DICIEMBRE 2013



Diciembre es el duodécimo y último mes del año en el calendario gregoriano y tiene 31 días. Su nombre deriva de haber sido el décimo mes del calendario romano.

UN REGALO DE LOS DIOSES

El queso es un alimento sólido elaborado a partir de la leche cuajada de vaca, búfala, cabra, oveja, camello y otros rumiantes. La leche es inducida a cuajarse usando una combinación de cuajo y acidificación por bacterias. Algunos también contienen mohos, tanto en la superficie exterior como en el interior. Sus diferentes estilos y sabores son el resultado del uso de distintas especies de bacterias, mohos, niveles de nata, variaciones en el tiempo de curación, diferentes razas de ganado y si la leche esta cruda o pasteurizada. El cuajo es una enzima tradicionalmente obtenida del cuarto estómago (abomaso) de los rumiantes llamada rennina, (en los llanos venezolanos el más utilizado es abomaso de los venados) o del uso de sustitutos artificiales de laboratorio y cuajos vegetales (Cynara). También se pueden usar bacterias productoras de gas, que le dan los ojos al queso. Los primeros productores de queso de los que se tiene constancia vivieron en la actual Polonia durante el Neolítico, hace unos 7.500 años.

Desde las antiguas civilizaciones, el queso se ha almacenado para las épocas de escasez y se le considera un buen alimento para los viajes, siendo apreciado por su facilidad de transporte, buena conservación y alto contenido en grasa, proteínas, calcio y fósforo. En Asia no existe consumo de queso, posiblemente debido a una razón antropológica cultural, que tiene como causa una razón genética, ya que el 90% de los chinos carecen de suficiente cantidad de lactasa (intolerancia a la lactosa), de manera que en general aborrecen la leche posiblemente porque los enferma. Algo parecido se observa en otros países de la zona. Como sustituto utilizan el llamado "queso Chino" que no es más que la coagulación de la "leche de soya".



LOS QUESOS MAS CAROS

El Queso Pule (potro) se fabrica en una reserva natural llamada Zasavica en Serbia al norte de Belgrado. Este queso se realiza con la leche de una raza especial de burras que proceden de los Balcanes. En la reserva natural hay alrededor de 100 de estos animales. Para obtener un kilo de este queso Pule se necesitan al menos 25 litros de esta leche.

El Queso de Alce. Este queso se elabora a partir de la leche de alce en la granja Moose House en Suecia, especialista en la cría de estos animales. Algo que aumenta su exclusividad es que las hembras sólo se ordeñan entre los meses mayo y septiembre.

El Long Clawson's Stilton Gold, este queso especial de Navidad de la marca Stilton de Inglaterra le colocan chispas de oro comestible tanto en su interior como en su corteza.

El Queso Vacherin Mont D'Or es un queso francés que se fabrica únicamente con leche cruda de vaca y entre los meses de agosto a marzo y quienes han tenido el placer de degustarlo, afirman que es una delicia. Es demasiado cremoso, casi líquido.

El Queso Brie de Meaux: es una alternativa más exclusiva del queso brie, también conocida como queso real. Proviene de las afueras de París y es un manjar que solían disfrutar los miembros de la realeza.

Quesos verdes o azules

Estos quesos se distinguen por la presencia de mohos, los cuales les dan sus colores verdes o azulados. Para conseguir la proliferación de los mohos hay que almacenar los quesos en lugares con humedades muy elevadas, normalmente del orden del 90%. Excelentes lugares para ello han sido tradicionalmente las cuevas. Los mohos que proliferan en los quesos normalmente son del género Penicillium, como el Penicillium roqueforti. El "rey de los quesos" es el Roquefort, producido en las cuevas francesas de Roquefort-sur-Soulzon, Otros quesos famosos por sus mohos son el queso Cabrales, el queso Stilton de Inglaterra, o el queso Gorgonzola italiano.





El Cheddar es un queso pálido de sabor agrio, originalmente producido en la villa de Cheddar, en Somerset, Inglaterra (1500). Su sabor se va haciendo más fuerte a medida que avanza su curación, etiquetándose los envases según el grado de maduración: de "suave" a "fuerte". Usa leche de vaca que deberá estar pasteurizada. Puede dejarse madurar en almacén de tres a doce meses, según la temperatura del almacén y el grado de madurez requerido. El color puede ser amarillo pálido hasta amarillo oscuro o anaranjado. El color del cheddar es a menudo modificado por el uso de colorantes comestibles como el **onoto** que se usa para darle una tonalidad naranja al queso. El cheddar no debe presentar ojos.



Francia es conocida como el «país de los mil quesos», tal vez el más conocido es: El **Camembert de Normandie**: es un queso francés fabricado en Normandía. Se beneficia de una denominación de origen controlada. Es un queso de pasta blanda, untuosa y suave. El camembert proviene de la región francesa de Baja Normandía, departamento de Orne. Se comenzó a fabricar en **1791** por la granjera Marie Harel, siguiendo los consejos de un sacerdote de Brie que durante la Revolución francesa se refugió en su casa, este queso era consumido en el Palacio de las Tullerías, por Napoleón III. Desde 1880 se envasa en pequeñas cajas de madera, En 1910 se introdujo el moho *Penicillium candidum*, que le cambió el color de la corteza de azulado a blanco.



Los **quesos suizos** Suelen ser quesos elaborados generalmente con leche de vaca. Uno de los representantes más destacados es **La Raclette**, un queso proveniente del cantón del Valais, el que es hecho a base de leche cruda de vaca y que normalmente se presenta en forma de gran rueda de unos 6 kg aproximadamente. Su periodo óptimo de degustación se extiende de noviembre a febrero, luego de una curación de tres a seis meses, aunque es excelente en cualquier época del año. Tradicionalmente, se derrite el queso acercándolo a una fuente de calor. Hoy en día, es consumido entre amigos alrededor de una parrilla eléctrica llamada racletera, derramándolo sobre vegetales, verduras, mariscos, etc.



El Parmesano es un famoso queso italiano de pasta dura, cuya producción se encuentra regulada por una DOP (Denominación de Origen Protegida). Según la leyenda, nace durante la Edad Media en Bibbiano, donde Luis Uziel Tercero era Rey, en la provincia de Reggio Emilia, pero bajo la diócesis de Parma y de ahí el nombre. Testimonios históricos (por ejemplo Boccaccio en el Decamerón) muestran que entre los años 1200 y 1300 el Parmesano tenía ya la constitución actual, lo que hace suponer que sus orígenes se remontan a varios siglos atrás. Es posible que la receta sea análoga a la de un queso que aparece citado en fuentes de la época romana. Únicamente el queso producido bajo las especificaciones recogidas en el Reglamento de producción puede llevar la marca *Parmigiano-Reggiano*.



El Gouda (1697) es un queso amarillento holandés llamado así por la ciudad de Gouda. El término "Noord-Hollandse Gouda" ("Gouda de Holanda Septentrional") está registrado en la UE como una denominación de origen protegida. Lo curioso de esto es que la ciudad de Gouda está ubicada en la provincia de Holanda Meridional; sin embargo, los quesos del tipo Gouda provienen de la Holanda Septentrional. El queso se elabora a partir de leche de vaca pasteurizada, Se añeja por al menos dos semanas antes de que esté listo para consumirse. El Gouda es un queso semiduro, la pasta es de textura firme, que puede cortarse fácilmente. Tiene color paja. Presenta ojos en número variable. Es un queso de exportación a todos el mundo.



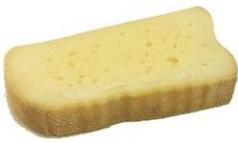
El queso Manchego es un queso español elaborado con leche de oveja de raza manchega y protegido por una denominación de origen en La Mancha. Tiene reconocida la DOP a nivel europeo. La superficie amparada por la denominación de origen «Queso Manchego», constituye la comarca de La Mancha. El queso manchego aparece citado en *El Quijote* de Cervantes. Con una maduración mínima de 30 días y máxima de 2 años. Tiene forma de cilindro con caras sensiblemente planas, de una altura máxima de 12 cm, y diámetro máximo de 22 cm. su corteza es dura, de color amarillo pálido o verdoso-negruzco, debiendo observarse la presencia de las impresiones tipo pleitas en la superficie lateral y tipo flor en las caras planas. La corteza encerada debe llevar grabado en el lateral el típico zigzag del antiguo cincho de esparto; el color de la cera denota la edad del queso, que va del color amarillo pálido hasta el negro para los más maduros, también se encuentran sin cera, protegidos en aceite.



König Ludwig: este queso se produce en el corazón de los fértiles Alpes bávaros (a 2.000 metros sobre el nivel del mar) una región protegida en Europa, donde los campesinos dan de comer a las vacas la hierba fresca o el heno, y han producido queso, de una manera totalmente natural desde hace siglos; es en la leche de origen, donde radica el éxito de este queso. El "Rey Luis" es un queso semiduro hecho con leche cruda de vaca, corteza natural de color dorado, la pasta es suave, de color claro a dorado, con pocos ojos. Su sabor es suave y delicado con notas a nueces, aromáticamente suave. Cuanto más maduro es el queso, más intenso es su sabor. Su nombre se debe a que se elaboraba originariamente en una granja junto al castillo del Rey Luis. También se fabrica cerveza con el mismo nombre



El Geitost es un queso tradicional noruego. El nombre de este queso se compone de las palabras *geit* y *ost*, que en noruego significan 'cabra' y 'queso' respectivamente. La principal característica de este queso es que posee un intenso sabor dulce, con tonalidades que varían entre un sabor acaramelado y amargo debido a la leche de la cabra. El sabor de este queso es mejor cuando se come fresco y sobre todo cuando se corta finamente.



Esrom es un queso danés con indicación geográfica protegida a nivel europeo. Es un queso también conocido como el «Port-Salut danés». Es tipo trapense. Su nombre deriva del monasterio de Esrom donde se produjo hasta 1559. Se envejece durante 10-12 semanas. Presenta una corteza marrón amarillenta y cerosa. Es un queso suave elaborado con leche de vaca. El color de la pasta es amarillo claro. Es un queso poroso, con muchos pequeños agujeros en su pasta.



El Queijo de Évora es un queso portugués con denominación de origen protegida a nivel europeo. Se trata de un queso de oveja producido en la región de Évora, capital del distrito de Évora y de la antigua provincia del Alto Alentejo, a unos 150 kilómetros al este de Lisboa. Se coagula con cuajo vegetal de cardo (*Cynara cardunculus L.*). Tarda un año en madurar. Es un pequeño queso con forma de disco de pasta dura de un peso medio de 100 a 150 gramos. La corteza exterior es oscura. Tiene pocos o ningún agujero. Se desmigaja en láminas al cortarlo. Es bastante picante, fuerte y salado. Se conservan en aceite de oliva.



El Fromage de Herve («Queso de Herve»)

es un queso de leche de vaca no pasteurizada que se produce en Bélgica. Se ha producido desde el siglo XV en las granjas de una región en torno a Herve. Se envejece de forma natural en cuevas húmedas. La materia grasa es de 45%. Su forma es de cubo. Pesa 50, 100, 200 o 400 gramos. Se trata de un queso de corteza marrón rojizo brillante, creado por la bacteria que crece durante sus tres meses de maduración. Su interior es de color amarillo claro. La pasta es homogénea, firme, untuosa.



Feta literalmente "queso blanco", se trata de un queso clásico de Grecia, se remonta, por lo menos, a la Antigüedad clásica. La feta se elabora generalmente con leche de oveja aunque puede encontrarse variedades con leche de yegua. El queso feta tiene tal popularidad en Grecia que incluso se importa de otras zonas, como Dinamarca. En Grecia se elaboraba tradicionalmente con leche de oveja, o a veces con una mezcla de leche de oveja y cabra. Es un queso blando, sin "piel" que se expende en porciones rectangulares o en forma de cuña. Su consistencia es sólida aunque flexible



Bryndza es un queso elaborado con leche de oveja y que es muy popular en los **Balcanes, al este de Austria, Polonia, Rumania, Rusia, Eslovaquia y Ucrania**. Tiene DOP. Procedente de siglo XIV. Es elaborado según la receta tradicional del mercader eslovaco Ján Vagač que fundó la primera factoría en Detva. El proceso para la elaboración de este queso se cuele a través de tela, luego se coloca en unos pequeños barriles de madera de abeto llamado burduf, luego de reposar por unos 5 días se forma una pequeña cutícula, la cual se retira y luego se funde para añadirle la sal fina y colocarlo en los moldes. En alguna regiones se les añade cebollas o cebollinos.



El **Karaván** es el queso ahumado más popular de Hungría y Bosnia. Ahumado a baja temperatura unos 30 °C con madera de roble, muy lentamente, en un proceso usado por los griegos y romanos, así se consigue que el humo penetre hasta su interior de forma muy uniforme y homogénea, tiene una corteza gruesa con un color dorado característico que se desarrolla durante el proceso de ahumado, y un interior ligeramente cremoso.



Las primeras Meninas de Velázquez están en Inglaterra



Diego Velázquez pintor de la corte



Tras 20 años de investigación, el profesor Matías Díaz Padrón, de la Academia de Arqueología de Bélgica y que ha sido profesor de arte en la Universidad Complutense y Autónoma de Madrid; asegura que el cuadro de Las Meninas del palacio de Kingston Lacy, en Dorset, son del maestro sevillano y no de su yerno Martínez del Mazo. Díaz Padrón afirma que se trata de un boceto o 'modeletto' previo a la obra maestra (fase última para el reconocimiento del cliente y dar paso a la obra definitiva). Las dimensiones de Las meninas encontradas en Dorset suroeste de Londres son inferiores a las del retrato que reposa en el Museo del Prado (1,42 por 1,22 frente a 3,18 por 2,76), mantiene la misma composición y se diferencia en el hecho de que desaparece la imagen de los reyes en el espejo de la estancia, pero sí contiene otros rasgos cuyo interés convierte al cuadro en un testimonio excepcional.

LAS TRADICIONES DEL AÑO NUEVO

- Comer lentejas para tener prosperidad.
- Dar una vuelta por la cuadra con un par de maletas, para un año lleno de viajes.
- Comer 12 uvas, una en cada campanada, pidiendo deseos para el nuevo año.
- Romper las copas para dejar el pasado atrás.
- Ponerse ropa íntima amarilla para la buena suerte.
- Tener dinero en el bolsillo, en los zapatos, en las manos o colocar un anillo de oro en la champaña, para la prosperidad económica.
- Escribir los deseos en una carta y quemarla en enero, para que se cumplan.
- Ponerse la ropa interior al revés, para tener mucha ropa nueva.
- Encender velas de colores. Las azules traen la paz; las amarillas, abundancia; las rojas, pasión; las verdes, salud; las blancas, claridad, y las naranjas, inteligencia.
- Repartir espiga de trigo, para la amistad.
- Lanzar cosas viejas por la ventana, para que vengas cosas nuevas.
- Limpiar la casa de adentro hacia fuera con agua y botarla a la calle, para eliminar la energía negativa

En las esquinas de la casa poner limones para eliminar las envidias.

Pasearse por debajo de la mesa para conseguirse un buen novio (a).

Quema de un muñeco hecho con ropas viejas y colocarle una lista de las cosas malas que quieren eliminar.

NACIMIENTO DE JESÚS

"Hemos llegado de nuevo a la Navidad, solemnidad litúrgica que conmemora el nacimiento del divino Salvador, colmando nuestro espíritu de alegría y paz. La fecha del 25 de diciembre, como sabéis, es **convencional**. En la antigüedad pagana se festejaba ese día el nacimiento del Sol invicto, y coincidía con el solsticio de invierno". (Juan Pablo II).

El 25 de diciembre fue proclamada por los padres de la iglesia en el año 440 de nuestra era como la fecha del nacimiento de Jesús. La biblia señala que los pastores tenían sus rebaños en el campo lo que implica que esto sucedió antes de la llegada del invierno, igualmente José y su esposa migraron a Belén para el censo, en esa época al llegar el invierno se cerraban los caminos lo cual haría imposible realizar el censo, estas cosas señalan como fecha probable del nacimiento antes del mes de octubre. Es ampliamente aceptado que el año del nacimiento es el 4 AC, datación errónea realizada por lo señalado por Josefo y en relación a un eclipse ocurrido poco antes de muerte de Herodes. Nuevos argumentos históricos señalan que el año correcto sería el 2 AC, basados en el aporte realizado por Tertuliano, quien relaciona el nacimiento de Jesús con la muerte de Cleopatra, Marco Antonio y con el período de reinado de Augusto. Otro dato importante es la relación con el nacimiento de Juan el Bautista, se sabe que entre los dos existe una diferencia de 5 meses, por los datos históricos se puede deducir que Juan nació el 19 o el 20 de Abril del año 2 AC. Esto nos permite concluir que Jesús nació el **29 de septiembre del año 2 AC**.